Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2017

Doit-on encore présenter le climat des Perrières tant celui-ci domine, pour la plupart des amateurs de grands blancs, la hiérarchie des vins de Meursault : le plus « Grand Cru » des premiers crus doit son aura à cette combinaison unique de puissance, d'énergie presque tellurique d'une part, et de l'extrême raffinement de sa texture et de sa palette aromatique, marquée d'une empreinte minérale de grande intensité.

Le Meursault-Perrières révèle un éclat et une minéralité incomparables. Le Domaine Matrot a la chance de posséder ici des vignes de près de 60 ans, plantées par Pierre Matrot, le père de Thierry : profitant à plein de ce terroir exceptionnel au sol très caillouteux de marnes et calcaires altérés, elles en expriment aujourd'hui la quintessence.

Adèle et Elsa sont désormais aux manettes : loin de sembler impressionnées par la complexité et la puissance de ce cru d'exception, elles nous livrent ici un Perrières d'une intensité et d'une maîtrise éblouissantes. Jamais dénaturé par un quelconque effet d'élevage, le vin offre un mariage quasi-parfait entre la force naturelle du cru, sa densité et une sensation de raffinement, d'expression nuancée du fruit et du sol.

Pierre frottée, citron confit, chèvrefeuille, violette, beurre salé, étoile de mer, coquilles d'huîtres, poivre blanc, une touche de gingembre frais, une autre d'amande… le voyage aromatique vaut vraiment le détour ! En bouche, on retrouve cette harmonieuse complexité, parfaitement déliée, entre une attaque ample et corsé, un noyau parfaitement tendu, soutenu par un fruité acidulé d'une redoutable précision, qui annonce une interminable finale, très stimulante, à la fois minérale, épicée et florale.

Ce Perrières, déjà éblouissant mais clairement constitué pour traverser avec une classe folle les 15 prochaines années, est de la race de ces vins qui vous élèvent et vous emportent très loin, dans un ravissement des sens et de l'esprit. Les sœurs Matrot ont décidément frappé un grand coup : bravo !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair, cristalline

Nez : Pur et intense : silex frotté, citron confit, chèvrefeuille, violette, beurre salé, étoile de mer, coquilles d'huîtres, poivre blanc, une touche de gingembre frais, une autre d'amande

Bouche : Finesse et puissance, sensation de pureté, toucher très légèrement crémeux. Droiture et profondeur exemplaire, sur une très longue finale saline et épicée. Retour subtilement iodé et floral.

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot rôtis. Homard en navarin. Noix de saint-jacques en carpaccio. Mais aussi, plus tard, des gibiers à plume, faisan ou perdreau, accompagnés d'un risotto aux champignons.

Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2020 et 2032 voire plus

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé. Sinon, longue aération (2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique